

<HP掲載用資料>

# 2020年度 日本ワインプロモーション実施報告（香港・英国）

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

2021年4月

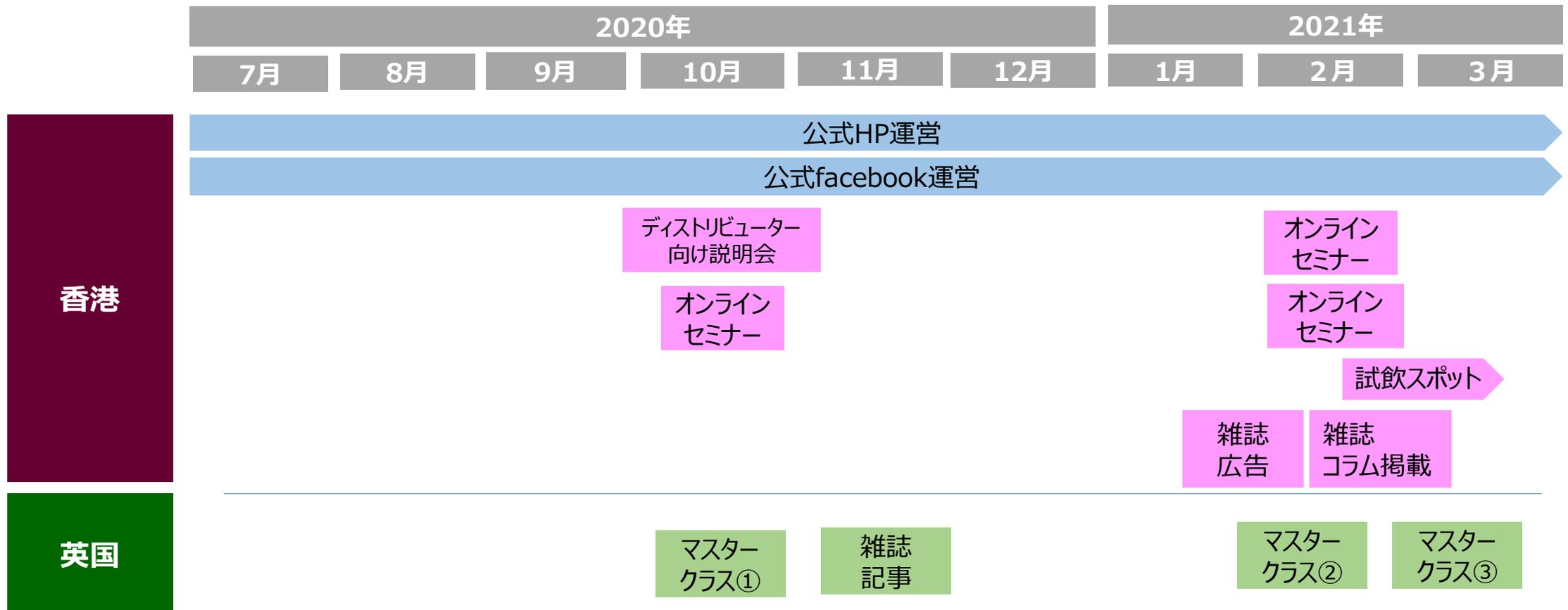
# 目次

- 施策の全体像
- 香港
- 英国

# 施策の全体像

# 日本ワインプロモーション（香港・英国）の全体像

香港では、マスカット・ベリーAと甲州、英国では甲州をメインに、外食店舗での取扱意向を高めることを目的として、プロモーションを実施しました



香港

# 戦略

## - ポジショニング

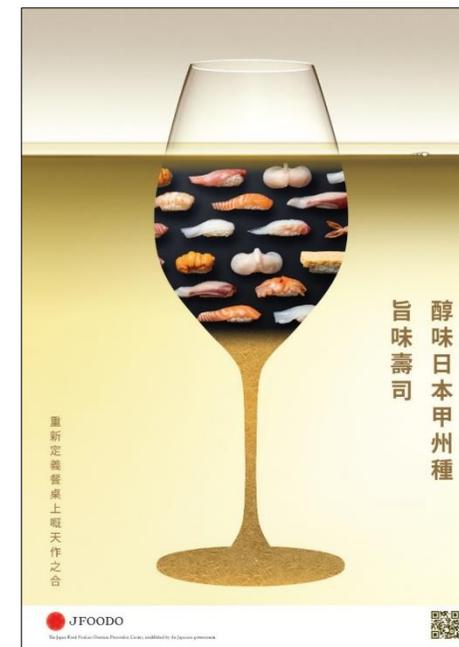
マスカット・ベリーA種と甲州種を、欧米産ワインと差別化するために「日本ワインは華人の食習慣に最も合う食中ワイン」としてポジショニングしました

マスカット・ベリーA



**百味香港 融味日本 葡萄酒 貝利A麝香種**  
 意識： マスカット・ベリーAの日本の味が、  
 多種多様な広東料理の味にマッチする

甲州



**醇味日本甲州種 旨味壽司**  
 意識： 寿司の旨味とマッチする、  
 ピュアな日本甲州種の味わい

# 日本ワインアンバサダーの起用

香港のワイン業界に影響力のある有識者3名が、説明会やオンラインセミナーなどの施策を通じて、日本ワインを訴求しました

## 【各アンバサダーが参画、登壇したJFOODOプロモーション施策】

|                         | Ms. Debra Meiburg<br>マスターオブワイン<br> | Mr. Micky Chan 陳銘基<br>ワイン専門家<br> | Mr. Reeze Choi 蔡淦烽<br>ソムリエ<br> |
|-------------------------|---|---|---|
| 7/22 ディストリビューター向け説明会    | ○   | ○   | ○   |
| 9月 日本ワイン商品紹介シート作成       | ○   | ○   | ○   |
| 10/19 香港ソムリエ協会オンラインセミナー |   |   | ○   |
| 2/19 レストラン向けオンラインセミナー   | ○   | ○   |   |
| 2/25 香港日本料理店協会オンラインセミナー |   | ○   | ○   |
| 2/22-3/9 試飲スポット運営       |   |   | ○   |

## 実施した施策

### - ディストリビューター向け説明会

JFOODOプロモーションに参加している事業者のワインを扱う現地のディストリビューターに対して、2020年度に実施する施策説明と情報交換を行い、取扱拡大に向けての協力体制を構築しました

#### ■ 参加者および参加人数：

JFOODOプロモーション参加事業者の日本ワインを扱っている、香港のディストリビューター 6社

#### ■ 実施日時：

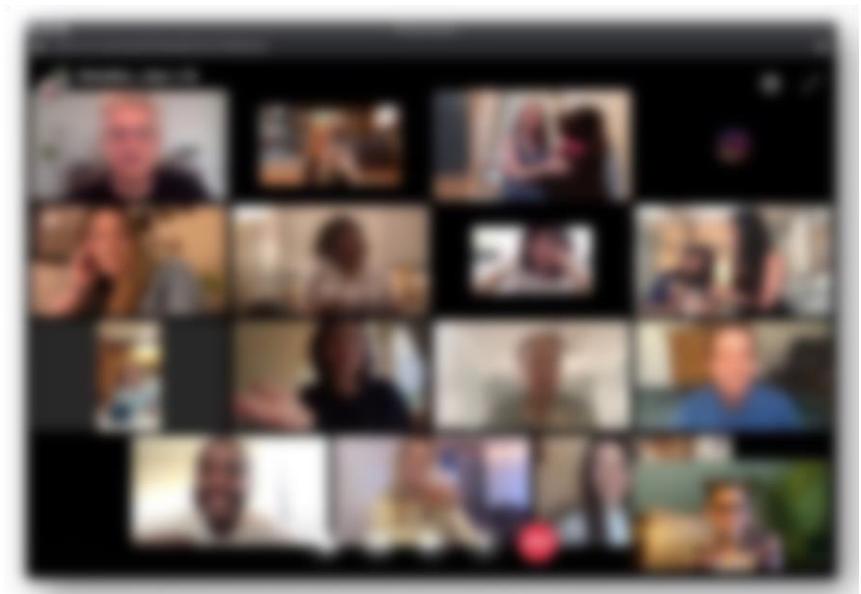
2020年7月22日（水） 15：30～16：30

#### ■ 開催形式：

Zoomによるオンライン形式

#### ■ スピーカー：

- Debra Meiburg氏
- Micky Chan氏
- Reeze Choi氏



## 実施した施策

- 商品紹介シート作成

日本ワインアンバサダーの3名が、香港に輸出されている日本ワインのうち31銘柄を試飲して、英語及び広東語で評価やワイナリー情報を1枚のシートにまとめ、オンラインセミナーで紹介しました

丸藤葡萄酒工業  
ルバイヤートマスカットベリー A 樽貯蔵  
Rubaiyat Muscat Bailey A Barrel Aged

2016

4 果実味 (Fruitiness)

4 香り (Aroma)

4 ボディ (Body)

3 レングス / 余韻 (Length)

3 酸味 (Acidity)

香り・風味・味  
魅力的な甘い果実、スムーズ、ダークベリー、ガメイ、丸みのある味わい、ピロートのようなタンニン、アトラクティブなフィニッシュ

ブドウ  
マスカット・ベリーA

産地  
山梨県

ペアフード  
牛のプリズケット  
焼肉

推奨提供温度  
17° - 18°

山梨県勝沼に創業1890年のMARUFUJI WINERYはある。40近いワイナリーがある勝沼の中でも最長の老舗、現社長は4代目。長きにわたり勝沼ワインの歴史を牽引してきたトップワイナリー。フラッグシップは「ルバイヤート」。名付け親は近代文豪であり、詩人としても名高い日夏耿之介 (KOUNOSUKE HINATSUJI) 氏で、1956年に命名。社長はフランスでワインを学び、「世界に誇る日本のワイン」をコンセプトにしている。オレンジワインとも呼ばれる醸し発色のワイン「ルバイヤート甲州醸し」も先陣、香港に輸出。現在15〜20種類のワインがあり、白は甲州、シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、赤はマスカット・ベリーA、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローなど。午前と午後で1回ずつ、ワイナリーツアーを実施。8〜12人くらいで、2時間かけて畑やワイナリーを案内する有料ツアーもある。

丸藤葡萄酒工業  
代表取締役  
大村 善夫

JFOODO

5項目についての評価  
(果実味、ボディ、酸味、レングス (余韻)、香り)

香り・風味・味についての説明  
ぶどう品種、ペアフード、推奨提供温度、産地

ワイナリー製品についての物語、醸造家の写真

公式サイト : <https://wine-jfoodo.jetro.go.jp/hk-en/index.html>

## 実施した施策

### - オンラインセミナー

外食店舗に向けて3回のオンラインセミナーを開催した後、アンケートやサンプル提供などのアフターフォローを実施して、取扱意向を示した参加者をディストリビューターへ繋げました

| 開催日              | ①10月19日（月）   | ②2月19日（金）  | ③2月25日（木）   |
|------------------|--|--|---|
| スピーカー            | Reeze Choi氏  | Mickey Chan氏<br>Debra Meiburg氏   | Mickey Chan氏<br>Reeze Choi氏   |
| 主な参加者            | 香港ソムリエ協会会員   | レストラン関係者   | 香港日本料理店協会<br>加盟店  |
| 参加人数<br>（関係者を除く） | 68人  | 109人   | 121人  |
| 紹介したワイン          | 11事業者11銘柄  | 11事業者25銘柄  | 11事業者25銘柄   |
| フォローアップ施策        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・有カソムリエ25人にサンプル提供およびアンケート実施</li> <li>・ディストリビューターへの情報共有</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・アンケート実施</li> <li>・ディストリビューターへの情報共有</li> <li>・試飲スポットへの誘導</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・アンケート実施</li> <li>・ディストリビューターへの情報共有</li> <li>・JFOODOサイトでの情報提供（林シェフの動画）</li> <li>・試飲スポットへの誘導</li> </ul> |

③南青山のミシュラン獲得日本料理店「てのしま」シェフ林亮平氏によるレシピ実演（動画上映）



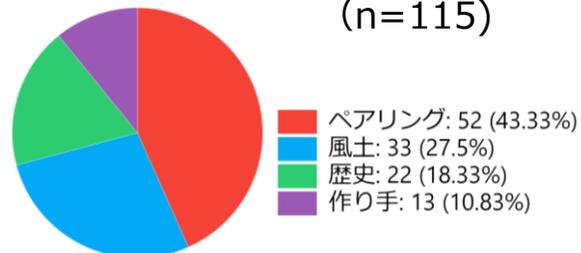
## 実施した施策

### - 試飲スポット

コロナ禍でも日本ワインを実際に体験できる場所として、日本ワインを試飲できるスポットを、期間限定で設置しました

- 実施期間：2/22～3/9（日曜日定休）の14日間 14:00～16:00
- 会場：Neighborhood（Reeze Choi氏監修のレストラン） 61 Hollywood Rd, Central, HongKong
- 対象：日本ワインに興味を持つ飲食店関係者（オンラインセミナー参加者など）
- 説明者：Reeze Choi氏
- 試飲者数：141名

アンケート結果「日本ワインについて欲しい情報」  
(n=115)

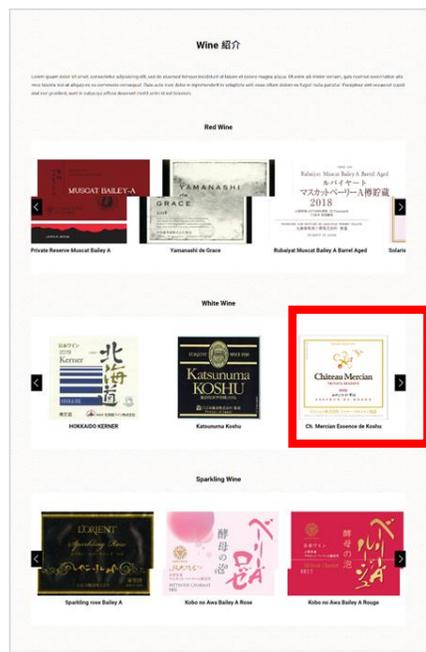


## 実施した施策

- ウェブサイトとfacebookによる情報発信

JFOODOの公式SNSにて、香港で取扱のある銘柄の情報やワイナリーの取材記事などを、英語と広東語で紹介しました

公式ウェブサイト  
ラベルをクリック→商品紹介ページ



ラベルを  
クリック



公式facebook  
ワイナリーの取材記事



【日本葡萄酒 酒庄巡禮 朝日町葡萄酒Asahimachi Wine第二集】

位於山形縣的「朝日町葡萄酒 (Asahimachi Wine)」在這裡大約27家農民培育的葡萄釀造。面積約1公頃的自家葡萄園位於該鎮的地標「朝日町葡萄酒城」裡。酒庄是2000年竣工，眼前一逼的葡萄園坐擁群山，擁有與遼闊的大自然水乳交融的感覺。

在這裡，您可以參觀葡萄栽培和灌入瓶中的工序，又怎能少了品嚐玉滴的一刻。提供試飲的葡萄酒種竟有30種那麼多，全部免費。最多的時候會有40種，在7月份，可以試試剛剛從桶中裝瓶的酒。2016年G7伊勢志摩高峰會上使用的餐酒等的珍貴酒只能在這裡「朝日町葡萄酒城」品嚐。葡萄酒愛好者心切期待的就是「葡萄樹主葡萄酒制度」。這是可以購買專屬自己的私家葡萄園的葡萄酒製成的酒，是非常受歡迎的活動。

說到山形，著名的山形牛和米澤牛等的和牛，還有來自日本海的新鮮魚介，都與Asahimachi Wine搭配得很好。由於疫情影響，今年試飲暫停提供，但希望有一天，您也可以透過不同的活動，享受到訪朝日町葡萄酒城和品嚐山形美食之旅吧。

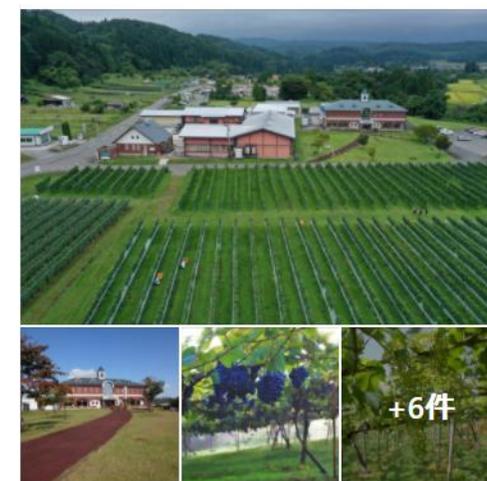
朝日町葡萄酒

<https://asahimachi-wine.jp>

欲進一步了解日本葡萄酒，歡迎到訪

<https://wine-jfoodo.jetro.go.jp/hk/index.html>

翻譯を見る



<https://wine-jfoodo.jetro.go.jp/hk-en/index.html>

<https://www.facebook.com/japanwine/>

# 実施した施策

- 雑誌広告

ワイン業界関係者や愛好家向けのワイン雑誌『Wine now』にて、オンラインセミナーや試飲スポットの告知と、ミッキーチャン氏による日本ワインについてのコラムを掲載しました

オンラインセミナーの告知 (3月号)

コラム (4月号)



日本語訳 (一部)  
『ニューワールドと比較されがちだが、日本のテロワールと気候、日本人の好みもあって独特の味わいと特色をもつ。』  
『甲州はシーフード、例えば寿司、刺身などの魚なら間違いない。…予想だにしなかったサプライズをもたらしてくれる。』  
『際立つ香り、甘い果物、ブドウ、花の蜜にスモークや胡椒が軽くまとわり合い、多くの人にとりこになる。』  
『日本ワインは、ブドウの品種からユニークさ、醸造の巧みさも日に日にアップしている。』

英国

## 戦略

### - ポジショニング

日本固有種である甲州ワインを、鉄分含有量が少ないので寿司と合わせても生臭くならないことから、「寿司にもっとも合う食中ワイン」として訴求しました



&



## 実施した施策

- マスタークラス (the drink business社)

the drink businessの編集長でマスターオブワインでもあるPatrick Schmitt MWが登壇して、ロンドンのレストラン関係者などに対し、甲州ワインを訴求しました

### ■参加者および参加人数：

ソムリエ、バーマネージャー、インポーター、メディア、小売関係者、ワインコンサルタント 計21名

### ■実施日時：

2020年10月19日（月）：15：00～17：00

### ■会場（ライブ配信あり）：

Asia House  
63 New Cavendish Street  
London W1G 7LP

<https://asiahouse.org/venue-hire/gallery-of-photos/>

### ■スピーカー：

- Mr. Patrick Schmitt MW, Editor-in-Chief of the drinks

アンケート結果「マスタークラスについての満足度」  
(n=21)



## 実施した施策

- マスタークラスの様子 (the drink business社)





## THE PERFECT match

Japan's wines have been something of a secret because very few find their way overseas, but a recent masterclass highlighted some fine examples that are available in the UK, and showed how well they match with Japanese food. By Patrick Schnitt MW

**WHERE IN** the wine world does one find an ideal partner for Japan's distinctive cuisine? While there are many possibilities from a slew of wine-producing nations, a wine class in London last month showed, one need look no further than Japan itself. While it may not seem revelatory to say that a brilliant complement to Japan's new fish-based dishes or teiyaki-flavoured meat

offerings, come from Japan, few realise how well the nation's wines go with its diverse array of foods, because few are aware that Japan even makes wine. That is because so little of it leaves Japan itself, but that situation is changing. As it was pointed out at the masterclass at Asia House in October, there's a greater urge to disseminate Japan's prized domestic vitaceous produce to major, trans-

setting wine markets such as the UK, because Japan wants international recognition for its wines. That's for a number of reasons, connected with new Japanese wine laws and a rise in quality wine production, as well as greater competition for its domestic wines from imported ones. But whatever the causes for this outward-facing approach, the key to opening the door of Japanese wine appreciation is Japanese restaurants, which can be found in all the world's major cities. After all, it makes sense to try a nation's wine alongside its food, especially if the two go so well together.

### FIRST-RATE WINES

But the latter point needed proving. And to do that, we put together a selection of first-rate Japanese whites and some reds, all of which had impressed in the UK, with a range of Japanese dishes. The two where then served to influencers and sommeliers in the London trade, in the hope that it would inspire them to marry their own food offering to a Japanese wine or two.

The primary wine offer is Koshu. This grape, almost unique to Japan, is a pretty, pink-skinned variety that's planted in the protective shadow of Mt Fuji. It's a variety that's new to so many, because the promotion of its appealing characteristics only began in 2009, with the formation of Koshu of Japan. Furthermore, it was not until 2013 that the grape was recognised by the OIV, which meant that until seven years ago, one could not feature the variety's name on a label sold in the EU.

But what is it about Koshu that makes it so suitable for sipping when enjoying Japanese cuisine. It is true to the text and flavour of wine that this variety produces. Koshu makes delicate wines, sparkling included, with a naturally low alcohol - rarely does it stray over 12% ABV. It has a reasonably high natural acidity, but it's not hard or sharp in character. It has flavours that you might find in Japanese food too, including the nation's own citrus fruits - yuzu and sudachi - and it also has a gently silky note, as though someone has added a drop of soy sauce to the glass. Other characteristics are sometimes evident, such as creamed rice and mint.



The event was conducted by the drinks business in association with JFOODO

Then there's its ability to provide a gently drying, mouth-watering sensation from a very fine tannin - Koshu is a thick-skinned grape, which is why it's so well suited to Japan's warm, wet climate. It's this skin that also ensures Koshu is well-suited to making skin-contact whites or orange wines that offer further food matching possibilities. Following that, this delicately flavoured, naturally fresh and low-alcohol wine is ideal for producing fine traditional method sparkling wines and, when made into still wines, complements extended lees ageing in tank for a touch of breadiness where the grape brings, like it does for Melan de Bourgogne in Meusa that that is a good 'eat in'.

Koshu can also handle some vivid influence too, including new oak, although this ageing technique, so common for Chardonnay, is new when it comes to the Koshu grape.

### FOOD MATCHING

Why do this grape's traits, and wine styles, make Koshu a notably good partner for Japanese food? As we found out during that single afternoon last month, the salty-citric nature of Koshu works extremely well with Japan's new fish-based food.

This may be by accident, rather than design, but it is not, the tarty Koshu wines enhance the palate of sashimi, prepare the mouth for a dashi dish, and cut through the residue of sticky rice in wasabi.

Not only does the Koshu help with the consumption of such food, but the salty character of the dishes elevates the Koshu, bringing out more intensity. Furthermore, the likes of sparkling Koshu is an ideal complement to the more subtle styles of raw-fish-based Japanese food, where traditionally preserved wine matches such as sily Pinot Gris or aromatic Gewürztraminer

would overpower the cuisine. However, where the much more powerful dashi-flavoured fare is on offer, requiring something weightier, one can opt for a Koshu expression with extended skin-contact or some additional skin maceration.

But Koshu can also handle strong flavours, and it's particularly good at cutting through the heat of wasabi, while those wine made with extended skin-contact can handle the intensely salty, creamy sea urchin - 'uke d'uri' - which is so sought-after in Japan.

The country's reds too, have an appealing delicacy, never being heavy or tannic, making them ideal partners for Japan's teriyaki meat dishes. So, you might want to drink Koshu with sashimi, but a Japanese red with chicken teriyaki. And, when it comes to the type of red, the almost Gamay-like wines made with hybrid grape Muscat Bailey A being particularly suitable, or the delicious, peppery Syrah.

But for the sake of simplicity, and inimitability, when you think of Japanese wine, think of Koshu. After all, it offers an intriguing combination: pale pink berries in the shadow of Mount Fuji grown with painstaking attention to detail, and producing something that's delicate, fresh and with a touch of umami.

It has a subtle appeal, complexity, and an ability to pair so successfully with one of the world's most popular and revered cuisines - Japan's raw fish-based food.

As for one last point, you don't have to match it with Japan's cuisine. It makes a wonderful aperitif, or as a complement to a range of delicate dishes. For the more, it is right on trend with demand in mature wine-drinking markets, where the call is for something light in body, low in alcohol, refreshing and authentic.



JFOODO

### The wines and foods served

- 1 Lumière Sparkling Koshu, Bottle-fermented, 2017  
Importer: Amathus Drinks
- 2 Mansu Wine, Kobo No Awa Sparkling Koshu  
Importer: JC  
Served with sea bass sashimi with light soy
- 3 Grace, Koshu Pinoté Reserve, 2019  
Importer: Hallgarten & Novum Wines
- 4 Kumbakon, Sol Lacet Koshu, 2019  
Importer: Japan Gourmet UK  
Served with root roll with avocado and cucumber, pickled ginger and wasabi
- 5 Sarys, Curious Type N, 2018  
Importer: Taita Foods  
Served with spinach, courgette and pickled-ginger California roll
- 6 Katsuzawa Winery, Anaga Blanca, Claret, Koshu, 2018  
Importer: Japan Food Express  
Served with California roll with crab and mango with wasabi
- 7 Harana, Koshu, 2017  
Importer: TK Trading  
Served with scallop sashimi encrusted with pepper and coriander
- 8 Chateau Mercian, Fushiki Koshu, Gris De Gelé, 2019  
Importer: Boutique
- 9 Lumière Prestige Class Orange, Koshu, 2019  
Importer: Amathus Drinks
- 10 Kumbakon, Natural Muscat Bailey A, 2019 (83)  
Importer: Japan Gourmet UK  
Served with sea-bud rigout with a touch of wasabi
- 11 Chateau Mercian, Mariko Syrah, Nagano, 2017  
Importer: Boutique
- 12 Mansu Wines, Salariai Shirasaba Higashiyama La Crux, 2016  
Blend: Cabernet Sauvignon (60%) Merlot (40%)  
Importer: JFC

## 実施した施策

### - マスタークラス (Swirl Wine Group社)

世界的なワインコンペティションであるIWCでCo-Chairを務めるSarah Abbott MWが講師となり、マスタークラスを2回開催して、甲州と寿司の相性の良さをワイン業界関係者に訴求しました

#### ■ 参加者および参加人数 :

- 1回目 : ソムリエ、レストランコンサル、ディストリビューター、ワインメディア 20名
- 2回目 : ソムリエ・バーマネージャ、バイヤー、ディストリビューター、ワインメディア 23名

#### ■ 実施日時 :

- 1回目 : 2021年1月26日 (火) 15:00~16:30
- 2回目 : 2021年3月10日 (火) 15:00~16:30

#### ■ 開催形式 :

- zoomによるオンライン形式  
(試飲用ワインと刺身セットを参加者へデリバリーした)

#### ■ スピーカー :

- Sarah Abbott MW, Founder and CEO of Swirl Wine Group Ltd.,

# 実施した施策

## - マスタークラスの様子 (Swirl Wine Group社)

